

même l'espèce pendant l'expédition dirigée par M. Livingstone, en 1860. D'ailleurs les échantillons que Richard avait eus à sa disposition pour tracer les caractères de l'espèce, portaient des fruits trop jeunes, et qui, vu les exemplaires déposés dans l'herbier du Muséum, paraissent en effet secs et arqués; tandis que des échantillons plus avancés du même *Rubus*, envoyés en 1853 par M. Schimper sous le numéro 796, présentent des baies violettes à péricarpe mince, il est vrai, mais très apparent.

Notre plante est bien une forme monstrueuse et non point un type spécifique. D'ailleurs les fleurs n'en sont pas toutes semblables, et la dimension des différents organes qui les constituent varie dans tous les échantillons. On pourrait voir un exemple de balancement organique dans le développement du calice, développement qui coïncide avec l'atrophie des carpelles; quant à l'absence des akènes, elle est sans doute due à l'absence des étamines et au défaut de fécondation.

M. Prillieux, vice-secrétaire, donne lecture des communications suivantes, adressées à la Société :

ENCORE UN MOT SUR LE CLIMAT DE LA FRANCE AU MOYEN AGE,

par **M. le baron de MÉLICOQ.**

(Raismes, 7 janvier 1862.)

Déjà nous nous sommes efforcé de prouver que le climat de la France avait varié et qu'il n'était plus le même qu'au moyen âge (1), puisque la Vigne était alors cultivée dans plusieurs localités du nord de ce royaume, localités où le raisin n'arriverait plus aujourd'hui à une parfaite maturité, même dans les années les plus favorables, si la Vigne y était encore cultivée en pleine campagne (2).

Le document suivant, que nous empruntons à un compte de l'église Saint-

(1) En 1499, le vin nouveau est mentionné à Béthune dès le onze septembre. — Dans une charte de l'an 706, on parle de Vignes situées à Solesmes près Valenciennes (Champollion-Figeac, *Documents inédits sur l'histoire de France*, t. III, p. 398-400). — Si nous en croyons Baccius (*De naturali vinorum historia*, lib. VII, p. 338), Louvain, en Belgique, se glorifiait de ses vendanges. — En août 1472, une ordonnance des échevins de Péronne dit : que nuls subjects ne soit sy hardi de vendre roisins pour ceste année, sur paine de vi<sup>s</sup>. Nous savons déjà qu'à cette époque de vastes vignobles existaient auprès de cette ville. (Voy. *Bull. Soc. bot. de Fr.* t. V, p. 24.)

(2) Un auteur du xv<sup>e</sup> siècle, parlant des ravages que les insectes font éprouver aux Vignes et aux Oliviers, dit : *Comedit locusta, et residuum locuste comedit brucus, et residuum bruci comedit erugo* (sic) (sans doute *eruca*, ms. n<sup>o</sup> 91, fol. 106 v<sup>o</sup>, bibl. de Valenciennes). — La laouste (sauterelle), dit un autre moraliste de la même époque, mengue le résidu et les reliefz de la honnine (chenille), et le haneton mengue le résidu de la laouste, et le miella mengue le résidu du haneton. — ou bois s'engendre le ver quy le mengue et le rongé; aussy fait ou drap *la mote* et és arbres la honnine (ms. n<sup>o</sup> 233, *ibid.*, fol. III<sup>xx</sup> VII v<sup>o</sup>, LXXVI v<sup>o</sup>).

Pierre de Guise, viendrait, suivant nous, confirmer ce que nous avions alors avancé. Nous y lisons que le « bocquet de feu... Barbier devait, tous les ans, le jour de la Sainte-Trinité à la confrairye de la Sainte-Trinité de l'église Saint-Pierre cinq solz, ou un pot de freize. »

Or, presque toujours la fête de la Trinité a lieu dès le commencement de juin, quelquefois même vers la fin de mai, et, à cette époque, la fraise de bois, la seule dont il puisse être question ici, n'est pas encore, de nos jours, arrivée à une parfaite maturité dans le nord de la France.

Le document suivant, que nous fournit l'argentier de la ville de Lille, déclare, il est vrai, que, en 1464, « XIII bonnés de coulleur violet, furent délivrés au rewart et XII eschevins qui portèrent le celet audessus de la fiertre de Notre-Dame de la Treille, au lieu de chapeaux de rozes, obstant ce que l'on ne pouvoit recouvrer des boutons de rozes, attendu qu'il estoit tempre (1) en saison (que la saison était peu avancée). » Or, la procession de Notre-Dame de la Treille ayant toujours eu lieu après celle de la Fête-Dieu, et la fête de Pâques ayant été célébrée, en 1464, le 1<sup>er</sup> avril, cette procession serait des premiers jours de juin, époque où les Rosiers cultivés au moyen âge devaient, en effet, n'avoir encore aucune fleur (2).

Toutefois, un moraliste de la même époque nous dit : « Si les arbres floriront en avril et les roses seront en may, les bleds en aoust et vendenges en octobre » (ms. n° 291, ibid. fol. LXXII v°).

NOTE DE M. le baron de MÉLICOCC SUR DES TRUFFES DE BOURGOGNE  
ENVOYÉES A PHILIPPE-LE-BON EN 1438.

(Raismes, 7 janvier 1862.)

Les précieux renseignements fournis par notre savant confrère M. A. Passy, et consignés pp. 232-35, t. VIII de notre Bulletin, m'ont remis en mémoire que la récolte des truffes avait lieu en Bourgogne dès le XV<sup>e</sup> siècle, puisque le

(1) Ce mot nous rappelle les quesnes et les quesneaux *temprez*, aussi bien que les quesnes *moitens*, mentionnés par les argentiers de Béthune, qui parlent aussi fréquemment des *eras ormels*, nom sous lequel l'Orme à écorce d'Érable est encore désigné auprès de St-Pol, en Artois.

(2) Rosa ad gelum noctis clausa, ad solis radiosum splendorem se aperire festinat. — Quando fit ista aqua rosacea, quod per virtutem ignis separatur, humor pura a rosis, et remanet id quod est impurum et siccum (ms. n° 217, ibid. fol. CCXVI r°, XIV<sup>e</sup> siècle). — Nonne aliquis herba tam minima, que non germinet, vel frondescat, vel aliquem viriditatem ostendat, nisi desit ei humor et fit sicca? (ibid. fol. CCI v°). — Videmus quod humor diversos ramos arboris in uno stipite connectit et fit una arbor (ibid. fol. CCIX r°). — Empruntons encore à ce moraliste du XIV<sup>e</sup> siècle le passage suivant, important, selon nous, pour l'histoire de la médecine à cette époque reculée : Sanguis de membris fugit ad cor, et quando cor confortatur de sanguine, redit sanguis ad membra, et tunc homo securus et audax efficitur (fol. CCLXI r° et v°). — Fol. CCLVI v°, il dit : Sanguis per multam coctionem fit lac, unde lac non aliud est quam sanguis biscoctus.